

ENSALADA DE Queso de Cabra Y FRUTOS ROJOS

🕒 20 minutos

📏 Fácil

👤 4 personas

✓ INGREDIENTES

- Mermelada de frambuesa
- Salsa de Módena y Miel Florette**
- Aceite de oliva virgen extra
- ½ barra de pan
- 1 rulo de queso de cabra
- Azúcar moreno
- 1 bolsa de **Gourmet Citrus Florette**
- Sal
- Nueces trituradas
- Pasas



1 Prepara la vinagreta de frutos rojos con 2 cucharadas de mermelada, 2 de crema de miel y módena y 4 de aceite de oliva. **Remueve** y **reserva**.



2 **Corta** la barra de pan en finas rebanadas y **tuéstalas** en el horno a 180 °C durante 10 minutos aproximadamente.



3 **Corta** también ruedas de queso de cabra, **espolvorea** por cada lado una cucharadita de azúcar moreno y **caramelízalo** con un soplete.



4 **Vierte** en una ensaladera la lechuga Gourmet Citrus, nueces trituradas y pasas al gusto. **Sazona** y **mezcla**.



5 **Emplata** en el recipiente que más te guste, **decora** la ensalada con el queso de cabra, el pan tostado y la vinagreta.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Salsa Módena y Miel



Ensalada Citrus Gourmet

